

DRINKS.

Gin Mule



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- 4.5cl de gin
- 3cl de sirop de sucre
- 2.5cl de jus de lime
- 3cl de bière au gingembre
- 5-10 feuilles de menthe
- Glaçons

Préparation

1. Dans un shaker, mélanger la menthe, le jus de citron vert et le sirop de sucre.
2. Ajouter le gin et quelques glaçons au shaker et secouer.
3. Filtrer deux fois le contenu dans un verre rempli de glaçons.
4. Ajouter la bière au gingembre.
5. Décorer avec un brin de menthe et une tranche de citron vert.



Description

Des cocktails Mule, il y en a beaucoup. Et selon que l'on utilise de la vodka, du gin ou du bourbon comme alcool principal, ils sont précédés des mots "Moscow", "London" ou "Kentucky". Plus connu que le London Mule, cependant, il y a le Gin Gin Mule qui contient du gin, de la bière de gingembre et du jus de citron vert, ainsi que du sirop de sucre et des feuilles de menthe. La boisson contemporaine - un croisement entre un Mojito et un London Mule - a été créée par la barman et propriétaire de bar Audrey Saunders et a vu le jour au Pegu Club de New York dans les années 2000. Le deuxième "gin" dans le nom de ce cocktail fait référence à la bière au gingembre. Il est servi dans un verre highball ou un mug Mule de couleur cuivre

